入　札　公　告

総　発　第　５　３　号

地方自治法（昭和２２年法律第６７号）第２３４条第１項および見附市財務規則（昭和３９年規則第３号）第１５５条の規定により、一般競争入札を実施するので、下記のとおり公告します。

平成２５年５月１５日

見　附　市　長　　久　住　時　男

１．固有事項

番　　号	**品第８号**		
業　務　名	道の駅「パティオにいがた」農産物直売所備品　購入		
納　入　場　所	見附市　今町１丁目　地内		
納　入　期　限　等	平成25年7月31日まで		
概　　要	道の駅「パティオにいがた」農産物直売所備品　1.0式		
予　定　価　格	入札後に公表します。	最低制限価格	設定しません
入　札　日　時	平成２５年５月２９日（水）　9時45分		
入　札　場　所	見附市役所　４階　４０１会議室		
仕　様　書　等	本入札公告とともにホームページ掲載		
入　札　保　証　金	免除	契　約　保　証　金	免除
前　金　払	しない		
部　分　払	する		
入札参加条件	（以下のすべてを満たすもの）		
入札参加登録	平成25・26年見附市入札参加資格登録者		
地　域　要　件	見附市内に本社・本店を有する者		
そ　の　他	―		
申請書提出期限	平成２５年５月２４日(金)　午後５時まで		
入札参加資格決定	入札資格のない者には平成２５年５月２８日（火）までに通知します。		
見　積　内　訳　書	メーカー製品番号等記載した見積内訳書を入札時に提出してください。（初回のみ） ※リース等の入札案件は入札書のみの提出となり、見積内訳書は提出不要です。		
再　入　札	再入札は１回までとします。		
その他特記事項	落札者は、契約諸事項を発注担当課と打合せのうえ契約締結となります。		

※入札公告における、「共通事項」を必ず確認してください

道の駅「パティオにいがた」農産物直売所備品仕様書

第１　総則

１．目的

この仕様書は、道の駅「パティオにいがた」農産物直売所開設に伴う厨房機器の納入に関する仕様について定める。

２．対象範囲

購入する機器は、別紙「仕様書明細」に記載される範囲とし、納入、据付、試運転調整及び立会い作業に係る経費一式とする。なお、2 次側の給排水接続工事及び電気工事については、別途契約とし本仕様には含めないものとする。

３．一般事項

（１）納入物件については、受注者が責任を持って納入すること。
（２）納入から最低 5 年間は納入物件に関わる保守部品等の供給が適正になされること。
（３）納入物件に関わる品質管理体制を有していること。
（４）納入物件に欠陥が発見されたときは、迅速かつ的確に対応すること。

４．機器納入・据付に関する機器仕様等

（１）当該仕様書に掲載した機器の型番は、参考品である。
（２）機器の選定・納入に当たっては、稼動後の維持（保守）管理がしやすいよう十分に配慮すること。
（３）厨房機器の納入にあたっては、別紙「仕様書明細」の品名・数量に基づき、型式等を参考のうえ、寸法、数値、仕様、能力等が同等以上のものを納入・据付・検査・試運転調整を行なうこと。
（４）受注後、厨房機器の詳細な施工図を作成し、建築本体工事及び各設備工事請負業者と入念な打合わせを行い、円滑な工事の進捗を図ること。
（５）受注後、受注者の都合により機器寸法の変更や仕様変更などが生じる場合は、能力や性能を遵守したうえで建物やスペースに影響しない範囲に限り、寸法の増減については協議することとし、発注者の指示に従うこと。また、これに伴う建築工事、設備工事の追加工事に関わる費用は受注者側が負担すること。
（６）配管・配線等の設備接続の必要な機器は、別途工事施工業者と調整のうえ、厨房機器の納入を行うこと。また、１次側の配管・配線接続は別途施工業者が行なう。
（７）１次側配管配線の立ち上げ位置について、別途施工業者と協議し、厨房機器設置の際

不都合が生じないよう、立ち上げ位置の確認を行うこと。

（８）本仕様書及び関係書類（本仕様書 「第２ 関係書類」に記載の書類 以下同じ）に記載していない事項（法令に定めるものを除く）または疑義が生じた事項については別途協議とし、受注者に承認を申し出たうえで指示に従うこと。

（９）本仕様書及び関係書類に記載されていない事項でも、構造上並びに機能上当然必要なことは、受注者の責任において発注者の指示に従い施工すること。

５．納入・試運転調整の期間

平成 ２５年７月 ３１日（水）までに納入する。

（調整点検を終了し、正常に稼働できる状態であること。）

６．納入場所

道の駅「パティオにいがた」農産物直売所内

新潟県見附市今町１丁目３３５８番地

７．納入据付

（１）搬入の際は、床・壁等を傷めないように受注者側で養生を行うこと。

（２）据付完了後、燃焼機器や高さ 1.0m以上の機器については、作業性が失われることのない範囲で耐震固定または転倒防止金具を取り付けること。

（３）運搬後の残材等は、受注者の負担において処分すること。

８．試運転調整及び取扱説明

（１） ２次側配管配線終了後、直ちに試運転調整を行うこと。

（２）試運転調整や取扱説明の日時や方法等については発注者と協議のうえ決定すること。なお、詳細については発注者の指示に従うこと。

（３）厨房機器の試運転調整や取扱説明にあたり必要となる電気・ガス・水道料等の費用は発注者の負担とする。

（４）試運転実施の際、故障・異常・製品のキズ等不具合を発見した場合は受注者がすみやかに対応すること。

９．保証

（１）保証期間については、使用開始から２年間とする。なお保証期間中に納入機器等に不具合が生じた場合、原則的に 24 時間以内に現場で対応すること。ただし、やむをえない場合は、発注者の承諾を得て延長することができる。

（２）定期的な保守点検を必要とする機器については、施設の供用開始から平成２７年７月末日まで、受注者の負担により保守点検を行うこと。（使用開始：平成 ２５年８月）

（３）万一、機器の能力、材料・製造及び据付の不備、製品の不良、工作上の粗雑等の原因で所定の性能を発揮しない場合は、納入年数の経過に関わらず、受注者の負担において点検整備、改造、その修理または交換を行うこと。

１０．提出書類

下記の書類を２部、提出すること。

（１）備品納入工程表	契約後すみやかに
（２）制作承認図面	監督員承諾後１４日以内
（３）搬入作業写真	完成図書として製本
（４）試運転調整報告書	完成図書として製本
（５）完成写真	完成図書として製本
（６）完成図面	完成図書として製本と図面データのＣＤ
（７）取扱説明書（日本語）	完成図書として製本
（８）完成届	完成図書として製本

１１．その他

本仕様書に定めのない事項または疑義が生じた場合は、その都度協議して定めるものとする。

第２　関係書類

本仕様書に関係する書類は以下のとおりである。

（１）仕様書明細
（２）平面図
（３）機器リスト

担当者
所属：　見附市産業振興課
氏名：　佐藤　友貴
所在地：〒954-8686　新潟県見附市昭和町２丁目１番１号
電話番号：０２５８－６２－１７００（内線２２２）
FAX：　　０２５８－６３－５７７５
E-Mail：sangyou@city.mitsuke.niigata.jp

見積書明細 【農産物直売所備品(ファーストフードコーナー)】

	機器名	参考型式	寸法	数量	単価	金額	特記事項
A-	【保存】						
1	冷凍庫	HF-90ZT3-ML	900x650x1890mm	1 台			
B-	【下処理】						
1	一槽ﾃｰﾌﾞﾙ付ｼﾝｸ		900x600x800mm	1 台			
2	欠番						
3	二槽ｼﾝｸ		900x600x800mm	1 台			
4	ﾊﾟｲﾌﾟｼｪﾙﾌ		900x250x200mm	1 台			
C-	【主調理】						
1	ｶﾞｽ角槽ゆで麺機	MRF-046C	450x600x800mm	1 台			
2	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		450x600x800mm	1 台			
3	ｶﾞｽﾃｰﾌﾞﾙ	RGT-0962B	900x600x800mm	1 台			
4	ｶﾞｽﾌﾗｲﾔｰ	MGF-C13J	330x610x800mm	1 台			
5	電子ﾚﾝｼﾞ	NE-710GP	510x360x306mm	1 台			
6	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		(750)x(600)x800mm	1 台			
7	ﾊﾞｯｸｼｪﾙﾌ		600x350x300mm	1 台			

	機器名	参考型式	寸法	数量	単価	金額	特記事項
D-	【盛付・配膳】						
1	ｷｬﾋﾞﾈｯﾄﾃｰﾌﾞﾙ		1200x900x800mm	1 台			
2	ｵｰﾊﾞｰｼｪﾙﾌ		1200x300x800m	1 台			
3	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		900x450x600mm	1 台			
4	ﾏｲｺﾝｽｰﾌﾟｼﾞｬｰ	JHI-M120	426x368x355mm	2 台			
5	ﾃﾞｨｯｼｭﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰｶｰﾄ		350x350x850mm	1 台			
6	炊飯ｼﾞｬｰ	JNO-A360	360x426x383mm	1 台			
7	ﾗｲｽｳｫｰﾏｰﾃｰﾌﾞﾙ	600x600x800		1 台			
8	ﾏｲｺﾝｽｰﾌﾟｼﾞｬｰ	JHI-M120	426x368x355mm	1 台			
9	ｶﾚｰｳｫｰﾏｰﾃｰﾌﾞﾙ		600x600x800mm	1 台			
10	吊戸棚		1200x350x600mm	1 台			
11	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		(600)x(650)x800mm	1 台			
12	炊飯ｼﾞｬｰ	JNO-A360	360x426x383mm	1 台			
13	欠番						
14	ﾃｰﾌﾞﾙ形冷蔵庫	RT-120SNF-E-ML	1200x600x800mm	1 台			
15	ｷｬﾋﾞﾈｯﾄﾃｰﾌﾞﾙ		900x600x800mm	1 台			
E-	【ｻｰﾋﾞｽ・ﾎｰﾙ】						
1	自動殺菌ｿﾌﾄｻｰﾊﾞｰ	【支給品】		1 台			

見積書明細 【農産物直売所備品】

	機器名	参考型式	寸法	数量	単価	金額	
	【保存】						
1	平型冷凍冷蔵ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	SJAL-058GZB	1500x1120x850mm	1 台			
2	平型冷蔵両面ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	SJAG-T58GZ	1500x1100x790mm	2 台			
3	冷蔵多段ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	DST-125B4M-T	3660x915x1650mm	1 台			
4	ｱｲｽﾒｰｶｰ	IM-95TM	1000x600x800mm	1 台			
5	冷蔵ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	PHO-R6GZ	1800x880x912mm	1 台			
6	対面冷蔵ｼｮｰｹｰｽ	EXCELENT	1800x900x1150mm	2 台			

	機器名	参考型式	寸法	数量	単価	金額	
7	ﾌﾟﾚﾊﾞ冷蔵庫		2700x4050x2560mm	1 台			
8	ｼｪﾙﾌ	SLS1520・PS1900	1518x613x1892mm	3 台			
9	ｼｪﾙﾌ	SLS1820・PS1900	1821x613x1892mm	1 台			
10	ｼｪﾙﾌ	SLS1820・PS1590	1821x613x1587mm	1 台			

仕様書明細 【農産物直売所備品(ファーストフードコーナー)】

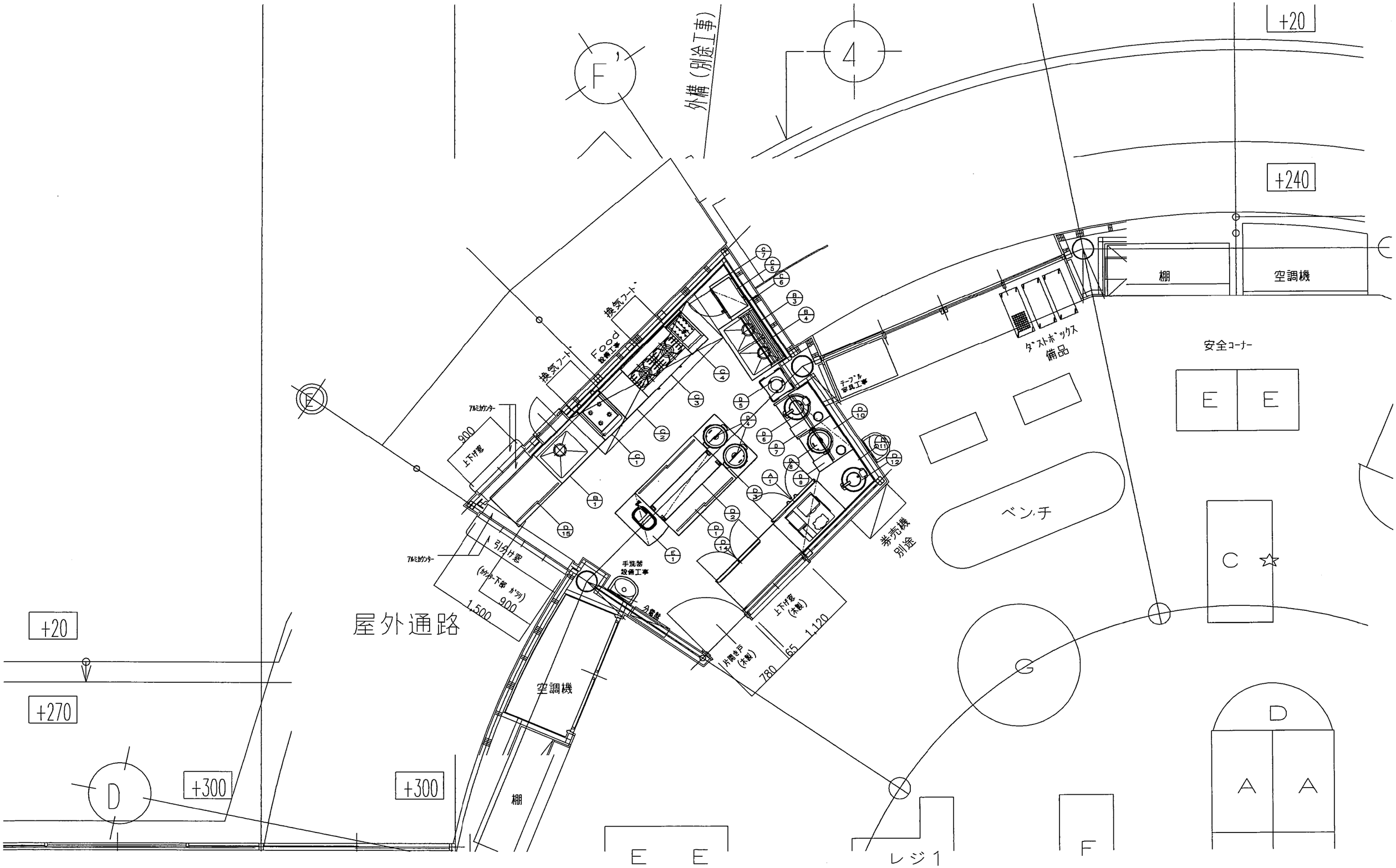
	機器名	参考型式	寸法	数量	仕　様	特記事項
A-	【保存】					
1	冷凍庫	HF-90ZT3-ML	900x650x1890mm	1 台	・電源 3P200V 消費電力 0.447KW　・ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御 ・庫内温度制御 ﾏｲｺﾝ制御(ﾃﾞｼﾞﾀﾙ温度表示)　・定格内容積 603ﾘｯﾄﾙ -25℃～-7℃調節可能 ・表面ﾌｯ素ﾌﾟﾚｺｰﾄ仕上	
B-	【下処理】					
1	一槽ﾃｰﾌﾞﾙ付ｼﾝｸ		900x600x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　片面ﾌﾙR20　・本体ﾌﾚｰﾑ SUS430 L25x25xt3 ・化粧板 SUS430 t0.8 No.4仕上 3方化粧　・脚　SUS430 φ38　#400仕上 ・ｽﾉｺ SUS430 t1.2 #400仕上　脱着式平棚　・脚枠 SUS430 φ32 #400仕上 ・脚先 SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ　・ｵｰﾊﾞｰﾌﾛｰ　TO-232(参考型式) ・排水ﾄﾗｯﾌﾟ TO-195(参考型式)　・槽深 300mm	
2	欠番					
3	二槽ｼﾝｸ		900x600x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　片面ﾌﾙR20　・本体ﾌﾚｰﾑ SUS430 L25x25xt3 ・化粧板 SUS430 t0.8 No.4仕上 3方化粧　・脚　SUS430 φ38　#400仕上 ・ｽﾉｺ SUS430 t1.2 #400仕上　脱着式平棚　・脚枠 SUS430 φ32 #400仕上 ・脚先 SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ　・ｵｰﾊﾞｰﾌﾛｰ　TO-232(参考型式) ・排水ﾄﾗｯﾌﾟ TO-195(参考型式)　・槽深 300m	
4	ﾊﾟｲﾌﾟｼｪﾙﾌ		900x250x200mm	1 台	・ﾌﾚｰﾑ SUS430 t1.0 No.4仕上　・ﾊﾟｲﾌﾟ SUS430 φ19 No.4仕上 ・ﾌﾞﾗｹｯﾄ SUS430 t1.5 No.4仕上	
C-	【主調理】					
1	ｶﾞｽ角槽ゆで麺機	MRF-046C	450x600x800mm	1 台	・ｶﾞｽ消費量 14.5KW (12,500kcal/h)　・圧電式自動点火　立消え安全装置付 ・槽有効寸法 340x410x155　・中間加熱方式 有効深さ120　貯湯量 33ﾘｯﾄﾙ ・槽 SUS304 t1.2　・ﾎｰﾙﾋｰﾄﾊﾟｲﾌﾟ SUS304 t1.0 ・冷凍麺用ｶｺﾞ143x167x125　4個付	
2	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		450x600x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　片面ﾌﾙR20　・本体ﾌﾚｰﾑ　SUS430 L25x25xt3.0 ・脚 SUS430 φ38 #400仕上　・ｽﾉｺ SUS430 t1.2 #400仕上　脱着式平棚 ・脚枠　SUS430 φ32　#400仕上　・脚先　SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ	
3	ｶﾞｽﾃｰﾌﾞﾙ	RGT-0962B	900x600x800mm	1 台	・ｶﾞｽ消費量 26.7KW (23,000kcal/h)　・圧電式自動点火 ・φ165ﾊﾞｰﾅｰ 2ｹ	
4	ｶﾞｽﾌﾗｲﾔｰ	MGF-C13J	330x610x800mm	1 台	・ｶﾞｽ消費量 6.4KW (5,500kcal/h)　・圧電式自動点火　安全装置付 ・油量 13ﾘｯﾄﾙ　・中間加熱方式 ﾎｰﾙﾋｰﾄﾊﾟｲﾌﾟ仕様 ・油槽 SUS430L t1.0 深さ120mm　・ｻｰﾓｽﾀｯﾄ 160℃～220℃	
5	電子ﾚﾝｼﾞ	NE-710GP	510x360x306mm	1 台	・電源1P100V 消費電力 1.26KW　・庫内容量 22ﾘｯﾄﾙ ・ﾒﾓﾘｰ機能　ﾒﾓﾘｰ数10・2倍ｷｰ　・外装　ｽﾃﾝﾚｽ鋼板 ・高周波出力　強700W・中350W相当・弱250W相当切替式	
6	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		(750)x(600)x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　片面ﾌﾙR20　・本体ﾌﾚｰﾑ　SUS430 L25x25xt3.0 ・脚 SUS430 φ38 #400仕上　・ｽﾉｺ SUS430 t1.2 #400仕上　脱着式平棚 ・脚枠　SUS430 φ32　#400仕上　・脚先　SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ	現場合せ
7	ﾊﾞｯｸｼｪﾙﾌ		600x350x300mm	1 台	・本体 SUS430 t1.0 No.4 裏面ﾀｲｺ張り　・ﾌﾞﾗｹｯﾄ SUS430 t1.5 No.4仕上	

	機器名	参考型式	寸法	数量	仕　様	特記事項
D-	【盛付・配膳】					
1	ｷｬﾋﾞﾈｯﾄﾃｰﾌﾞﾙ		1200x900x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　両面ﾌﾙR20 ・本体中棚　SUS430 t1.0 No.4仕上 ・扉　SUS430 t0.8 No.4仕上 上吊式引違扉　裏面ﾀｲｺ張り ・本体ｷｬﾋﾞﾈｯﾄ　SUS430 t1.0 No.4仕上 内部ﾀｲｺ張り ・本体底部　SUS430 t1.0 No.4仕上 ・脚先　SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ	
2	ｵｰﾊﾞｰｼｪﾙﾌ		1200x300x800m	1 台	・天板 SUS430 t1.0 No.4仕上　裏面ﾀｲｺ張り ・ﾊﾟｲﾌﾟｿｹｯﾄ SUS430 φ32用 ・脚 SUS430 φ32 No.4仕上	
3	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		900x450x600mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　3面ﾌﾙR20 ・脚 SUS430 φ38 #400仕上 ・脚枠　SUS430 φ32　#400仕上 ・本体ﾌﾚｰﾑ　SUS430 L25x25xt3.0 ・ｽﾉｺ SUS430 t1.2 #400仕上　脱着式平棚 ・脚先　SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ	
4	ﾏｲｺﾝｽｰﾌﾟｼﾞｬｰ	JHI-M120	426x368x355mm	2 台	・電源1P100V 消費電力 0.24KW ・最大保温容量12ﾘｯﾄﾙ	
5	ﾃﾞｨｯｼｭﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰｶｰﾄ		350x350x850mm	1 台	・ｶｰﾄ外装 SUS430 ・ｽﾄｯｸ数 皿60枚・丼30個 ・総荷重調整範囲 8～18kg ・使用ﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ H405410(参考型式) ・食器最大直径 φ159mm	
6	炊飯ｼﾞｬｰ	JNO-A360	360x426x383mm	1 台	・電源1P100V 消費電力 1.41KW ・最大保温容量 3.6ﾘｯﾄﾙ(約2升)	
7	ﾗｲｽｳｫｰﾏｰﾃｰﾌﾞﾙ	600x600x800		1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　片面ﾌﾙR20 ・脚 SUS430ｱｼﾞｬｽﾄ ・本体ｷｬﾋﾞﾈｯﾄ　SUS430 t1.0 No.4仕上 内部ﾀｲｺ張り ・本体底部　SUS430 t1.0 No.4仕上	
8	ﾏｲｺﾝｽｰﾌﾟｼﾞｬｰ	JHI-M120	426x368x355mm	1 台	・電源1P100V 消費電力 0.24KW ・最大保温容量12ﾘｯﾄﾙ	
9	ｶﾚｰｳｫｰﾏｰﾃｰﾌﾞﾙ		600x600x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　片面ﾌﾙR20 ・脚 SUS430ｱｼﾞｬｽﾄ ・本体ｷｬﾋﾞﾈｯﾄ　SUS430 t1.0 No.4仕上 内部ﾀｲｺ張り ・本体底部　SUS430 t1.0 No.4仕上	
10	吊戸棚		1200x350x600mm	1 台	・本体ｷｬﾋﾞﾈｯﾄ　SUS430 t0.8 No.4仕上 内部ﾀｲｺ張り ・扉 SUS430 t0.8 No.4仕上 上吊式引違戸 裏面ﾀｲｺ張り ・本体中棚 SUS430 t1.0 No.4仕上 ・取手 TO-94 (参考型式)	
11	ﾜｰｸﾃｰﾌﾞﾙ		(600)x(650)x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上 ・脚 SUS430 φ38 #400仕上 ・脚枠　SUS430 φ32　#400仕上 ・本体ﾌﾚｰﾑ　SUS430 L25x25xt3.0 ・ｽﾉｺ SUS430 t1.2 #400仕上　脱着式平棚 ・脚先　SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ	現場合せ
12	炊飯ｼﾞｬｰ	JNO-A360	360x426x383mm	1 台	・電源1P100V 消費電力 1.41KW ・最大保温容量 3.6ﾘｯﾄﾙ(約2升)	
13	欠番					
14	ﾃｰﾌﾞﾙ形冷蔵庫	RT-120SNF-E-ML	1200x600x800mm	1 台	・電源 1P100V 消費電力 0.3KW ・庫内温度制御　ﾏｲｺﾝ制御(ﾃﾞｼﾞﾀﾙ温度表示) -6℃～12℃調節可能 ・表面ﾌｯ素ﾌﾟﾚｺｰﾄ仕上 ・ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御 ・定格内容積 242ﾘｯﾄﾙ ・ﾜｲﾄﾞｽﾙｰ	
15	ｷｬﾋﾞﾈｯﾄﾃｰﾌﾞﾙ		900x600x800mm	1 台	・天板　SUS430 t1.2 No.4仕上　片面ﾌﾙR20 ・本体中棚　SUS430 t1.0 No.4仕上 ・扉　SUS430 t0.8 No.4仕上 上吊式引違扉　裏面ﾀｲｺ張り ・本体ｷｬﾋﾞﾈｯﾄ　SUS430 t1.0 No.4仕上 内部ﾀｲｺ張り ・本体底部　SUS430 t1.0 No.4仕上 ・脚先　SUS304ｱｼﾞｬｽﾄ	
E-	【ｻｰﾋﾞｽ・ﾎｰﾙ】					
1	自動殺菌ｿﾌﾄｻｰﾊﾞｰ	【支給品】		1 台		

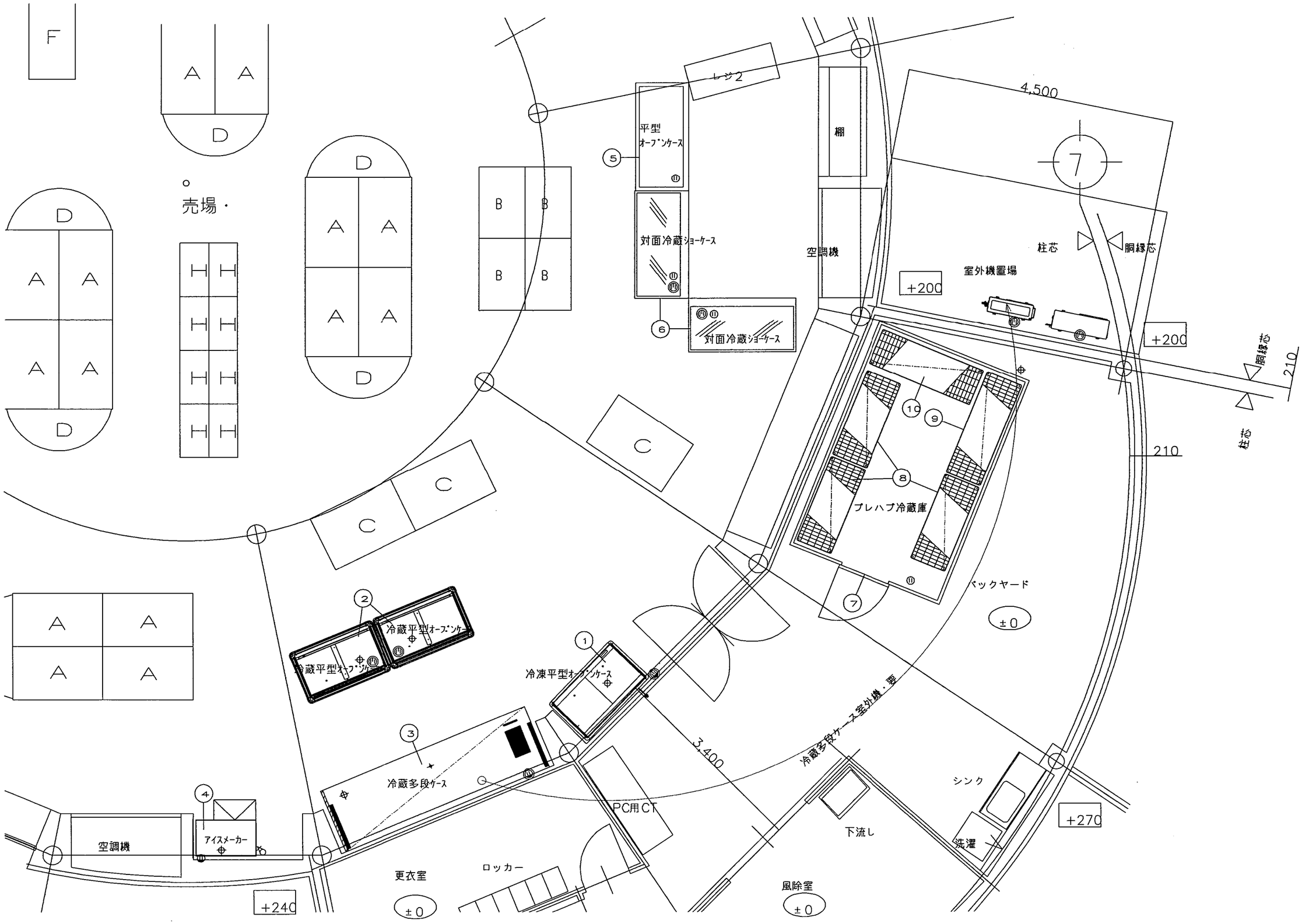
仕様書明細 【農産物直売所備品】

	機器名	参考型式	寸法	数量	仕　様	特記事項
	【保存】					
1	平型冷凍冷蔵ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	SJAL-058GZB	1500x1120x850mm	1 台	・電源 3P200V 消費電力 2.623KW　・冷媒 R404A ・庫内寸法 1332x852x302mm ・外装 高級電気亜鉛ﾒｯｷ鋼板ｱｸﾘﾙ樹脂塗料焼付塗装仕上 ・内装 高級電気亜鉛ﾒｯｷ鋼板ﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ樹脂粉体塗装仕上 ・断熱材 硬質ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝﾌｫｰﾑ一体発泡 ・霜取方式 電子ﾀｲﾏｰ式ﾋｰﾀｰﾃﾞﾌﾛｽﾄ ・温度調節 ﾏｲｺﾝ制御式	
2	平型冷蔵両面ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	SJAG-T58GZ	1500x1100x790mm	2 台	・電源 3P200V 消費電力 1.176KW　・冷媒 R404A ・庫内寸法 1370x880x185mm ・外装 塗装鋼板 ・内装 高級亜鉛ﾒｯｷ鋼板ﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ樹脂塗料粉体塗装仕上 ・断熱材 硬質ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝﾌｫｰﾑ一体発泡 ・霜取方式 電子ﾀｲﾏｰ式ﾋｰﾀｰﾃﾞﾌﾛｽﾄ ・温度調節 自動電子制御式	
3	冷蔵多段ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	DST-125B4M-T	3660x915x1650mm	1 台	・電源 3P200V 消費電力 2.35KW ・電源 1P200V 消費電力 0.729KW ・外装 高級電気亜鉛ﾒｯｷ鋼板ｱｸﾘﾙ樹脂焼付塗装仕上 ・内装 高級電気亜鉛ﾒｯｷ鋼板ﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ樹脂粉体塗装・塗装鋼板 ・断熱材 硬質ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝﾌｫｰﾑ注入発泡 ・霜取方式 ﾀｲﾏｰによるｵﾌｻｲｸﾙ式 ・冷凍機別置型　・ｹｰｽ 上段ﾐﾗｰ付	※2次側冷媒配管工事含む ※2次側電気渡り配線工事含む ※排水本体内部延長仕様
4	ｱｲｽﾒｰｶｰ	IM-95TM	1000x600x800mm	1 台	・電源 1P100V 消費電力 0.46KW　・貯氷量 約38kg ・氷の形状 角氷約28x28x32mm　・1回の製氷時間 約25min(周囲温20℃水温15℃) ・1回の製氷量 約1.8kg/80個	
5	冷蔵ｵｰﾌﾟﾝｼｮｰｹｰｽ	PHO-R6GZ	1800x880x912mm	1 台	・電源 1P100V 消費電力 0.542KW　・冷媒 R404A ・外装 高級亜鉛ﾒｯｷ鋼板ﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ樹脂塗料塗装仕上 ・内装 高級亜鉛ﾒｯｷ鋼板ﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ樹脂塗料粉体塗装仕上 ・断熱材 硬質ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝﾌｫｰﾑ一体発泡 ・霜取方式 電子ﾀｲﾏｰ式ﾋｰﾀｰﾃﾞﾌﾛｽﾄ ・温度調節 自動電子制御式 ・排水方式 排水ﾀﾝｸ式	
6	対面冷蔵ｼｮｰｹｰｽ	EXCELENT	1800x900x1150mm	2 台	・電源 3P200V 消費電力 0.4KW　・冷媒 R404A ・電源 1P100V 消費電力 0.212KW　・排水方式 排水ﾀﾝｸ式 ・天板 ｶﾗｰｶﾞﾗｽ(ﾍﾟｰﾙﾎﾜｲﾄ)　・正面ｶﾞﾗｽ ﾍﾟｱ(ﾊｲｸﾘｱ) ・棚板ｶﾞﾗｽ t5mm(透明)　・底板 ｶﾗｰｶﾞﾗｽ(ﾍﾟｰﾙﾎﾜｲﾄ) ・ﾌﾚｰﾑ ｽﾃﾝﾚｽ(ｻﾝﾄﾞﾌﾞﾗｽﾄ)　・巾木 ｽﾃﾝﾚｽ(ｻﾝﾄﾞﾌﾞﾗｽﾄ) ・引戸ｶﾞﾗｽ 真空ﾍﾟｱｶﾞﾗｽ(ﾐﾗｰﾌｨﾙﾑ)　・引戸枠 ｱﾙﾐ ・側面ｶﾞﾗｽ ﾍﾟｱ(ﾊｲｸﾗｽ)　・側面ｶﾞﾗｽ裏面 塗装(ｸﾞﾚｰ)	

	機器名	参考型式	寸法	数量	仕　様	特記事項
					・電源 3P200V 消費電力 2.0KW	
7	ﾌﾟﾚﾊﾞ冷蔵庫		2700x4050x2560mm	1 台	・電源 1P100V 消費電力 0.12KW ・内形寸法 2600x3950x2400mm　・ﾊﾟﾈﾙ厚　50mm ・室外機　HUS-22RA-UC(参考型式)　・外形寸法 940x320x795mm ・冷媒　R404A ・室内機　HUS-22RA-E(参考型式)　・外形寸法 1218x434x210mm ・制御盤　HUS-RA-CB3(参考型式)　・制御ﾎﾞｯｸｽ　295x91x360mm ・操作ﾎﾞｯｸｽ　140x24x150mm	※2次側冷媒配管工事含む ※2次側電気渡り配線工事含む
8	ｼｪﾙﾌ	SLS1520・PS1900	1518x613x1892mm	3 台	・ﾜｲﾔｰｼｪﾙﾌﾀｲﾌﾟ4段式(SUS304仕様)	
9	ｼｪﾙﾌ	SLS1820・PS1900	1821x613x1892mm	1 台	・ﾜｲﾔｰｼｪﾙﾌﾀｲﾌﾟ4段式(SUS304仕様)	
10	ｼｪﾙﾌ	SLS1820・PS1590	1821x613x1587mm	1 台	・ﾜｲﾔｰｼｪﾙﾌﾀｲﾌﾟ4段式(SUS304仕様)	



物件名称	刈谷田川防災公園道の駅 マルシェ棟・そばコーナー
図面名称	平面図
縮尺	A3 1:50



物件名称	刈谷田川防災公園道の駅 マルシェ棟・物販
図面名称	平面図
縮尺	A3 1:60

No.	品名	形式	台数	寸法(mm) W	D	H	配管口径(A) 給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	都市ガス 口径 A	kW	電気(50Hz,kW) 単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
A–	＜ 保存 ＞																
1	冷凍庫	HF-90ZT3-ML	1	900	650	1890			φ26	40					0.447		
B–	＜ 下調理 ＞																
1	一槽テーブル付シンク		1	900	600	800	15	15	40	50							
2	【 欠 番 】																
3	二槽シンク		1	900	600	800	15×2	15×2	40×2	50×2							
4	バイブシェルフ		1	900	250	200											
C–	＜ 主調理 ＞																
1	ガス角槽ゆで麺機	MRF-046C	1	450	600	800	GV15	15	25	HT40	15	14.5				Ⓖ	
2	ワークテーブル		1	450	600	800											
3	ガステーブル	RGT-0962B	1	900	600	800					25	26.7				Ⓖ	
4	ガスフライヤー	MGF-C13J	1	330	610	800					15	6.40				Ⓖ	
5	電子レンジ	NE-710GP	1	510	360	306							1.26				
6	ワークテーブル	（現場合せ）	1	(750)	(600)	800											
7	バックシェルフ		1	600	350	300											
D–	＜ 盛付・配膳 ＞																
1	キャビネットテーブル		1	1200	900	800											
2	オーバーシェルフ		1	1200	300	800											
3	ワークテーブル		1	900	450	600											
4	マイコンスープジャー	JHI-M120	2	426	368	355							0.24×2				
5	ディッシュディスペンサーカート	FDC10A	1	350	350	850											
6	炊飯ジャー	JNO-A360	1	360	426	383							1.41				
7	ライスウォーマーテーブル		1	600	600	800											
8	マイコンスープジャー	JHI-M120	1	426	368	355							0.24				
9	カレーウォーマーテーブル		1	600	600	800											
10	吊戸棚		1	1200	350	600											
11	ワークテーブル	（現場合せ）	1	(600)	(650)	800											
12	炊飯ジャー（予備）	JNO-A360	1	360	426	383							1.41				
13	【 欠 番 】																
14	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNF-E-ML	1	1200	600	800			φ30	40			0.3				
15	キャビネットテーブル		1	900	600	800											
E–	＜ サービス・ホール ＞																
1	自動殺菌ソフトサーバー	NA-3431WE	1	427	799	1519	GV15		10	40					2.0		（支給品）
	＜ 物 販 ＞																
1	平型冷凍冷蔵オープンショーケース	SJAL-058GZB	1	1500	1120	850			φ37	50					2.623		
2	平型冷蔵両面オープンショーケース	SJAG-T58GZ	2	1500	1100	790			φ37	50					1.176		
3	冷蔵多段オープンショーケース	DST-125B4M-T	1	3660	915	1650			40	50				0.729	2.35		
4	アイスメーカー	IM-95TM	1	1000	600	800	GV15		φ30	40			0.46				
5	冷蔵オープンショーケース	PHO-R6GZ	1	1800	880	912			40	50			0.542				
6	対面冷蔵ショーケース	EXCELENT	2	1800	900	1150			40	50			0.212		0.4		
7	プレハブ冷蔵庫	3.3坪	1	2700	4050	2560			φ25	40			0.12		2.0		
8	シェルフ	SLS1520・PS1900	3	1518	613	1892											
9	シェルフ	SLS1820・PS1900	1	1821	613	1892											
10	シェルフ	SLS1820・PS1590	1	1821	613	1587											
	合計																

※上記の各設備項目は各機器1台あたりの値を示します。

物件名称	刈谷田川防災公園道の駅 マルシェ棟・そばコーナー
図面名称	機器リスト
縮尺	